Formation

Sensibilisation des opérateurs à l'hygiène des aliments

Le respect des bonnes pratiques d'hygiène de fabrication, par chaque opérateur, constitue le préalable à toute démarche de maîtrise de la sécurité des aliments. Une formation à l'hygiène est d'ailleurs une exigence réglementaire du Paquet Hygiène, à chaque maillon de la chaîne alimentaire.

Objectifs

- Connaître les obligations règlementaires – Comprendre les enjeux de l'hygiène
- Connaître les différents germes rencontrés, de façon à comprendre comment limiter les contaminations et leur développement.
- Appliquer correctement les règles d'hygiène élémentaires aux différents postes de travail.

Contenu

- ***Les enjeux de l'hygiène***
  - Les principes de la réglementation – Les exigences du « Paquet Hygiène » : risques d'intoxication alimentaire, durée de vie des produits.
  - Les flores d'intérêt en hygiène des aliments et leurs conséquences : flore pathogène, flore d'altération, flore bénéfique.
  - Les intoxications alimentaires et leurs conséquences :
    - Etat des lieux : quelques chiffres, évaluation du risque
    - Quelques exemples récents de TIAC – Analyse des causes
- ***Les principaux germes pathogènes, développement et sources de contamination***
  - Origine des différents germes pathogènes : salmonelles, staphylocoques, *Clostridium*, *Listeria*, etc…
  - Développement des germes :
    - Principe et facteurs de développement
    - Applications : chaîne du froid, refroidissement des produits, décongélation, conditionnement
  - Sources de contamination, étapes de contamination : règle des 5M
- ***Règles d'hygiène et moyens de maîtrise***
  - Principes généraux : flux, sectorisation, entretien, nuisibles, etc…
  - **Hygiène du personnel**
    - Tenues vestimentaires
    - Lavage des mains : principe, méthode, matériel
    - Hygiène des manipulations
  - Méthode de travail
  - Nettoyage et désinfection : principes et pratique du nettoyage-désinfection, contenu du plan de nettoyage-désinfection.
  - La méthode HACCP et les guides de bonnes pratiques d'hygiène : intérêt et présentation succincte au travers de cas pratiques.

Pédagogie

- Vidéo-projection avec des illustrations concrètes, nombreux exemples pratiques, adaptés à l'activité des stagiaires (exemples et analyses de TIAC récentes - description des défauts les plus souvent observés).
- Remise d'un dossier pédagogique à chaque participant, contenant les documents essentiels et reprenant les principales règles d'hygiène.
- Le formateur veille à susciter une participation active des personnes présentes.

Modalités pratiques

Durée : par ½ journée (4 heures) – En général 2 ½ journées par groupe de 10- 12 personnes.
Pour une meilleure efficacité, la formation peut être illustrée par des documents visuels réalisés au préalable dans l'entreprise, au cours d'un audit des postes de travail.

Formation

Paquet Hygiène et Plan de Maîtrise Sanitaire

La mise en place des exigences du Paquet Hygiène est progressive depuis 2006, avec la parution de plusieurs arrêtés nationaux récemment. Cette réglementation européenne introduit des points nouveaux, particuliers à certaines catégories de produits.

Objectifs

- Connaître les obligations réglementaires générales.
- Maîtriser l'ensemble des textes d'application, notamment ceux spécifiques à son activité.
- Identifier dans son entreprise les points d'amélioration : HACCP, traçabilité, gestion des alertes.

Contenu

- ***Les Règlements européens fondateurs du Paquet Hygiène (178/2002, 852/2004, 853/2004) et les textes d'application*** *:*
  - Règles d'hygiène et règles sanitaires générales et spécifiques à l'activité de l'établissement.
  - Agrément sanitaire
  - Importance du plan HACCP
  - Maîtrise des températures – Respect de la chaîne du froid
  - Traçabilité
  - Etiquetage des produits (obligations du Paquet Hygiène)
- ***Le Plan de Maîtrise Sanitaire :***
  - Prise en compte des dangers biologiques, physiques et chimiques.
  - Bonnes pratiques d'hygiène documentées – Le Plan de nettoyage-désinfection
  - Procédures HACCP.
  - Système de traçabilité
  - Gestion des non conformités – Gestion des alertes – Procédures de retrait/rappel
- ***Le Plan d'autocontrôles :***
  - Règlement 2073/2005 : critères de sécurité et critères d'hygiène des procédés – Respect des exigences en matière de méthodes, échantillonnage, étiquetage, gestion des résultats insatisfaisants.
  - Contrôles d'environnement
  - Les critères microbiologiques d'hygiène des procédés choisis.
  - Validation des DLC

Pédagogie

- Vidéo-projection avec des illustrations concrètes, nombreux exemples pratiques, adaptés à l'activité des stagiaires, afin que ceux-ci visualisent les améliorations à apporter.
- Remise d'un dossier pédagogique à chaque participant.
- Le formateur veille à susciter une participation active des personnes présentes.

Modalités pratiques

Durée : 1 journée.

La formation peut être complétée par un audit de conformité Paquet Hygiène dans l'entreprise.

La méthode HACCP

Dans le cadre du Paquet Hygiène, règlementation européenne applicable depuis 2006, les professionnels de la chaîne agroalimentaire ont une obligation de résultats en terme de maîtrise de la sécurité alimentaire. Le recours à l'analyse des risques est largement préconisé, le professionnel devant, dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire, élaborer des procédures fondées sur les principes de l'HACCP.

Objectifs

- Connaître les obligations règlementaires.
- Identifier les principaux dangers relatifs au process utilisé.
- Maîtriser les principes de l'HACCP de façon à mettre en place les procédures les plus adaptées à la maîtrise de l'ensemble des dangers.
- Améliorer son système HACCP existant.

Contenu

- ***La méthode HACCP***
  - Définitions et présentation
  - Intérêt de la méthode : sa place dans le Plan de Maîtrise Sanitaire
  - Les différents dangers : biologiques, physiques, chimiques, allergènes.
  - Les 14 étapes de la méthode HACCP : présentation détaillée.
  - Le système documentaire : les documents indispensables, mises à jour, suivi des enregistrements.

- ***L'HACCP en pratique : études de cas, adaptés à l'entreprise***
  - Présentation de plusieurs cas pratiques, dans le domaine agroalimentaire, démontrant l'intérêt de la mise en place et du suivi de la méthode HACCP.
  - Choix d'un ou plusieurs dangers importants pour l'entreprise
  - Conduite d'une analyse complète sur le ou les dangers choisis – Mesures préventives.
  - Détermination des Points Critiques : programmes préalables (PRP, PRP opérationnels) et CCP.
  - Procédures de surveillance et actions correctives.

Pédagogie

- Vidéo-projection avec des illustrations concrètes, nombreux exemples pratiques, adaptés à l'activité des stagiaires.
- Remise d'un dossier pédagogique à chaque participant, contenant les documents essentiels.
- Le formateur veille à susciter une participation active des personnes présentes.

Modalités pratiques

Durée : ½ journée (4 heures) minimum (études de cas complémentaires possibles sur d'autres ½ journées).

La formation peut être complétée par un audit HACCP dans l'entreprise.

Nettoyage et désinfection

Les opérations de nettoyage et désinfection constituent un préalable au maintien de la sécurité des aliments. Un plan de Nettoyage-désinfection adapté et efficace doit être intégré au plan HACCP.

Objectifs

- Connaître les principes du nettoyage-désinfection
- Mettre en œuvre un plan de nettoyage-désinfection efficace et complet.
- Savoir vérifier l'efficacité du plan de nettoyage-désinfection.

Contenu

- ***Importance de l'hygiène dans la prévention des risques alimentaires.***
  - La réglementation européenne : le Paquet Hygiène.
  - Qualité microbiologique du produit : enjeux, risques – TIAC – exemples de crises sanitaires dues à des défauts de nettoyage-désinfection.
  - Germes d'intérêt en hygiène des aliments : présentation, développement.
  - Les principales sources de contamination ; la place du matériel dans les sources de contamination.
  - Les règles d'hygiène – La méthode HACCP, outil de maîtrise.

- ***Les équipements dans les entreprises agroalimentaires***
  - Conception des locaux et des équipements.
  - Choix des matériaux
  - Encrassement des surfaces en fonction des souillures.

- ***Les opérations de nettoyage-désinfection en pratique***
  - Les produits de nettoyage-désinfection : aspects réglementaires, les détergents et les désinfectants : définitions, les différents types, mode d'action.
  - Mise en œuvre du nettoyage-désinfection : matériel utilisé, méthodes.
  - Sécurité du personnel
  - Surveillance de l'efficacité du nettoyage-désinfection.
  - Le plan de nettoyage-désinfection complet et efficace : contenu, système documentaire, suivi.

- ***Cas pratique*** :
  - Elaboration ou étude critique du plan de nettoyage/désinfection de l'entreprise.

Pédagogie

- Vidéo-projection avec des illustrations concrètes, nombreux exemples pratiques, adaptés à l'activité des stagiaires.
- Remise d'un dossier pédagogique à chaque participant, contenant les documents essentiels.
- Le formateur veille à susciter une participation active des personnes présentes.

Modalités pratiques

Durée : 1 journée

La formation peut être complétée par un audit Hygiène et/ou HACCP dans l'entreprise.

Techniques d'analyses microbiologiques en laboratoire interne

La fiabilité des analyses mises en œuvre au sein du laboratoire interne doit être garantie. Pour cela, les techniques analytiques validées doivent être respectées et maîtrisées, de même que les exigences de la norme ISO 7218 (version 2007).

Objectif

- Connaître les référentiels de laboratoire pour garantir la fiabilité des résultats rendus.
- Maîtriser les principales techniques d'analyses mises en œuvre au sein du laboratoire interne.
- Développer de nouvelles méthodes.

Contenu

- ***Les bonnes pratiques de laboratoire - Exigences générales de la norme ISO 7218 :2007***
  - Locaux
  - Personnel : habilitations, compétences, flux
  - Matériel : vérifications et étalonnage
  - Milieux de culture et réactifs
  - Echantillons pour laboratoire
  - Hygiène des manipulations

- ***Préparation des échantillons :***
  - Préparation de la suspension mère et des dilutions décimales
  - Diluants utilisés : généralités et cas particuliers selon matrices
  - Durée des manipulations

- ***Techniques d'analyses : vérification de l'ensemble des exigences des normes mises en œuvre (ISO, NF, méthodes alternatives).***
  - Méthodes de référence normalisées et/ou méthodes alternatives validées
  - Techniques de dénombrement en milieu solide
  - Techniques de recherche
  - Incubations
  - Lectures – confirmations
  - Calculs et expression des résultats
  - Traçabilité

Modalités pratiques

Formation théorique : techniques normalisées – Fiches techniques.
Formation sur site lors des manipulations effectuées en routine (avec préparation de boîtes de culture pour effectuer des tests de confirmation), au sein du laboratoire.

Formation

L'étiquetage des denrées alimentaires

L'étiquetage est un élément majeur d'information du consommateur. En plus de la mise en valeur de son produit, le professionnel a l'obligation de respecter les réglementations spécifiques.

Objectifs

- Connaître les obligations réglementaires générales et leurs récentes évolutions.
- S'assurer de la conformité de ses étiquettes.

Contenu

- ***Les exigences réglementaires*** *:*
  - La réglementation française et européenne : Directives CE 2000/13, 2003/89, 90/496.
  - L'information des consommateurs - Publicité
  - Les obligations spécifiques : allergènes, viandes bovines, denrées très périssables, allégations, etc…
  - Sanctions

- ***Les mentions obligatoires :***
  - Présentation détaillée des mentions obligatoires, particulièrement : dénominations, liste des ingrédients, quantité nominale, identification du produit/lot, durée de vie, mentions d'origine, estampilles, mode d'emploi.
  - Liste des ingrédients : présentation, mentions obligatoires, additifs et arômes, cas particulier des allergènes et OGM.
  - Les informations sanitaires et de sécurité.
  - Mentions liées à des ingrédients particuliers : alcool, gaz, édulcorants.

- ***Les autres mentions :***
  - Mentions volontaires
  - Logos qualité : chartes d'utilisation.
  - Allégations nutritionnelles et de santé : la réglementation, leur mise en valeur.
  - Cas particuliers : aliments diététiques, compléments alimentaires.

- ***Etudes de cas*** :
  - Analyse de conformité de différentes étiquettes de l'entreprise.
  - Etiquetage nutritionnel : intérêt et présentation.

Pédagogie

- Vidéo-projection avec des illustrations concrètes, nombreux exemples pratiques, adaptés à l'activité des stagiaires.
- Remise d'un dossier pédagogique à chaque participant.
- Le formateur veille à susciter une participation active des personnes présentes.

Modalités pratiques

Durée : 1 journée.

La formation peut être complétée par un audit de conformité étiquetage dans l'entreprise.